



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



17 de mayo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Detección de *Escherichia coli* STEC en carne de res procedente de Brasil..... 2

Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en carne de ave procedente de Brasil. 3

Francia: Retiro de queso de leche cruda de cabra, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. 4

EUA: USDA financia proyecto para desarrollar un kit de detección rápida de *Salmonella* spp..... 5



DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de *Escherichia coli* STEC en carne de res procedente de Brasil.



Imagen: <https://www.defrentealcampo.com.ar/>

El 16 de mayo de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de España detectaron *Escherichia coli* productora de toxinas Shiga (STEC) en carne de res procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria patógena, cuando el límite máximo permisible en España es 'nulo'.

El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la retención y rechazo del cargamento.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de carne de res de Brasil. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (16 de mayo de 2024). NOTIFICACIÓN 2024.3842. *E. coli* STEC in beef from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/682533>



Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en carne de ave procedente de Brasil.

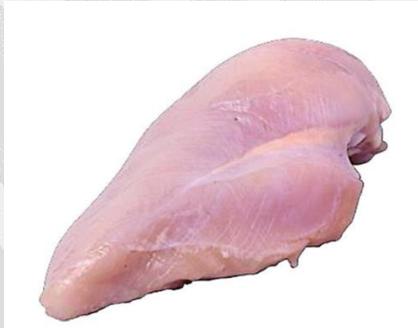


Imagen de uso libre.

El 17 de mayo de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Alemania detectaron la bacteria patógena *Salmonella* spp. en carne de ave (congelada y salada) procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Alemania es 'nulo'.

El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la retención y rechazo del cargamento.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de carne de ave de Brasil. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de mayo de 2024). NOTIFICACIÓN 2024.3902. *Salmonella* spp. in frozen and salted poultry breast halves from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/685706>

DIRECCIÓN EN JEFE



Francia: Retiro de queso de leche cruda de cabra, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado: Fuente:
Rappel Conso.

El 15 de mayo de 2024, a través del portal Rappel Conso, se dio a conocer que, en Francia, se está retirando del mercado queso elaborado con leche (cruda) de cabra, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que el producto potencialmente afectado, se denomina 'Tomes de chèvre au lait cru Fromage de chèvre au lait cru', y carece de marca. Este fue distribuido a los departamentos de Aveyron y Lozere, Francia, para ser comercializado por las empresas: Carrefour Florac, SARL Benoit Chapert,

SAHUC Rivière sur Tarn y Saint-Laurent D'olt. No se refiere si hay casos de infecciones asociadas con el consumo del producto.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Rappel Conso. (15 de mayo de 2024). Tome de chèvre au lait cru et fromages de chèvre au lait cru. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/14573/Interne>



EUA: USDA financia proyecto para desarrollar un kit de detección rápida de *Salmonella* spp.



Fuente: FOODSAFETYMAGAZINE.COM

El 15 de mayo de 2024, a través del portal Food Safety Magazine, se dio a conocer que el Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura del Departamento de Agricultura de EUA (NIFA - USDA), ha destinado 611 mil dólares a un proyecto liderado por científicos de la Universidad de Albany (Nueva York), para el desarrollo de un kit de detección rápida de *Salmonella* spp., en alimentos.

Como antecedente, se menciona que el kit en comento basa su funcionamiento en nanotecnología e Inteligencia Artificial (IA), y se centra en la detección de los serotipos *S. Enteritidis* y *S. Typhimurium*.

El comunicado precisa que el kit propuesto desarrolla el siguiente proceso: 1) El usuario agrega una muestra mediante viales precargados e induce la reacción química para determinar la presencia del patógeno; y 2) Derivado del procesamiento, se obtienen resultados codificados (en solo 6 horas), mediante patrones de color exhibidos en una tira reactiva de papel (morado para positivo o rojo para negativo).

Adicionalmente, los investigadores esperan integrar una aplicación para teléfonos inteligentes, diseñada para el análisis de imágenes, que permita la interpretación automática de los resultados obtenidos.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Food Safety Magazine. (15 de mayo de 2024). USDA Grants \$611,000 to UAlbany Scientists to Develop Rapid Salmonella Detection Kit. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9469-usda-grants-611-000-to-ualbany-scientists-to-develop-rapid-salmonella-detection-kit>